豊明高等養護学校　窯業班　製品カタログ

エレファント土鍋

新製品

タジン鍋というものをご存じでしょうか？　タジン鍋とは、モロッコの民族料理「タジン」に使う無水鍋。独特な形状の蓋が水分を循環させ、素材の味を活かしつつ栄養も逃がさない蒸し料理に仕上げるものです。この鍋から着想を得て、豊明窯業班が研究を重ねて開発、ついに今年度から、オリジナル製品**「エレファント土鍋」**として完成しました。

日常生活＆アウトドアで、使わない時にはお部屋のインテリアとしても大活躍のこのお鍋、ご家庭に１台いかがですか？

１台
3000 円

料理の幅が
広がります

＜おすすめポイント＞

●高さのある蓋で、水分の循環がより活発に！
●素材の味を最大限に引き出す陶器により作成！
●ごはんも炊けます！
●この機能でこのお値段！

野菜や肉を山盛り入れて
蓋を閉めて火にかけます。

002-8034
札幌市北区西茨戸４条１丁目１－１
札幌市立豊明高等養護学校　産業科窯業班
電話　011－774－2222

ほうめい七輪取扱説明書

札幌市豊明高等養護学校の作業学習で、生徒の課題として取り組み始めて６年。
改良に改良を重ねて３種類の製品を現在販売しています。
いずれも手作りで、ひとつずつ生徒と職員で心を込めて作っています。

セールスポイント

1. 陶網の熱と炭の直火で肉のうまみを最大限引き出します。
2. 燃焼効率が良いので、炭を無駄にしません。
3. 網と本体は本焼きで、強度も十分です。
4. 焼けた肉などは縁に寄せておくと、焦げずに熱いまま食べられます。
5. 他にないユーモラスなデザイン
6. 一般の七輪と違い、水洗いＯＫです。

使用手順

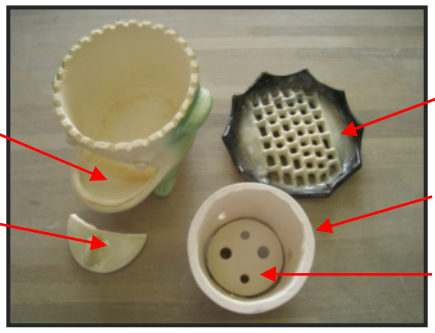
1. 中子の中に文化たき付けなど炭を入れ、火をおこします。(うちわで扇ぐ時は上から扇いだ方が効率的です。)
2. 火が十分おきたら陶網を乗せます。１０分くらい乗せておくと、陶網の方も熱くなってくるので、そこからが焼き頃です。
3. まわりに油がたまってきたらティッシュペーパーなどで吸い取って下さい。
4. 焼き終わったら陶網を逆さまにして、残りの炭で表面を焼いて下さい。
5. 熱が取れたら、洗剤とスチールたわしでこするときれいになります。冷めてから水につけておいても良いです。

注意事項

1. 熱い状態のまま水をかけたりして急激に冷やさないで下さい。
2. 中子は素焼きのため割れやすいので、取り扱いに注意して下さい。
3. 陶網をはじめ使用中は本体も熱くなっていますので、軍手を使用するなど、やけどには十分ご注意願います。

その他

手作りのものなので、使用中に自然に破損することもあります。その際は、右記にご連絡下さい。お取り替えいたします。



２人用
丸型七輪
子ガッパ
２５００円

３人用
小判型七輪
３０００円

４人用
省エネ型
七輪
３５００円

002-8034
札幌市北区西茨戸４条１丁目１－１
札幌市立豊明高等養護学校　産業科窯業班
電話　011－774－2222